CE 

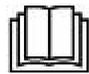
SVG 14L



115125

V1/0913





¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

 ***¡ATENCIÓN!***

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

 ***¡ADVERTENCIA!***

Con este símbolo se han señalado las indicaciones cuyo incumplimiento puede causar lesiones corporales leves, así como daños, averías o un mal funcionamiento del dispositivo.

 ***¡INDICACIÓN!***

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Superficie exterior caliente!***

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.
En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



¡INDICACIÓN!
Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio.

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las recomendaciones incluidas en las instrucciones de uso sobre transporte, almacenamiento, puesta en marcha, uso, limpieza y conservación;
- el uso inapropiado del dispositivo;
- la modificación de la estructura del dispositivo por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!
Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

 ***¡ADVERTENCIA!***

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

La máquina de cocción sous-vide está indicada para cocer en agua a baja temperatura alimentos envasados al vacío.

No se debe utilizar para la cocción:

- líquidos inflamables, caústicos o corrosivos;
- sustancias peligrosas, sobre todo inflamables, sensibles a temperatura y presión, fusibles, explosivas, agresivas, tóxicas, contagiosas, así como seres vivos y materiales cuya preparación contravenga la ley, las prácticas universales o las buenas costumbres.

 ***¡ADVERTENCIA!***

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Datos técnicos

4.1 Descripción del dispositivo

Las máquinas de cocción sous-vide son dispositivos que permiten cocer al vacío alimentos envasados herméticamente a baja temperatura.

Los alimentos se cuecen al baño maría a una temperatura fija que no supera los 85℃.

Este método permite preparar alimentos suavemente, conservando el aroma y sabor.

La temperatura del baño maría, el tiempo de cocción y opcionalmente la temperatura interna del producto se ajustan con los botones del panel de control.

La temperatura interna del producto preparado se puede controlar con ayuda del sensor de temperatura interna del producto (accesorio opcional), que se conecta al dispositivo para controlar el proceso de cocción.

Lista de subconjuntos del dispositivo

① Tapadera

② Bandeja 2/3 GN

③ Rejilla

④ Carcasa

⑤ Panel de control

⑥ Patas

Accesorios opcionales (¡no incluidos en la entrega!)



Sensor de temperatura interna del producto

Un resistente sensor de temperatura interna permite, junto con los discos de sellado, medir la temperatura dentro del producto a través de la bolsa de vacío.

- Longitud del cable: 70 cm aprox.

Código 292045



Discos de sellado para el sensor de temperatura interna

El uso de los discos de sellado con el sensor de temperatura interna impide que el aire y el agua entren en la bolsa de vacío.

- Material: espuma
- Capa adhesiva por un lado
- 50 unidades

Código 115128



Guía “Sous-vide: introducción fácil a la técnica de cocción suave”

Un inicio perfecto: descubra la teoría y las bases de la cocción al vacío, el equipo necesario y más de 60 creativas recetas.

- 256 páginas
- Formato: 24 x 28 cm

Código 115126

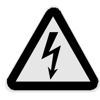
4.2 Datos técnicos

Nombre	Máquina de cocción sous-vide SVG 14L
Código:	**115125**
Fabricación:	bandeja 2/3 GN, profundidad 200 mm
Material:	acero de cromo-níquel 18/10
Margen de temperatura:	25℃ - 85℃
Temporizador:	hasta 99 horas
Capacidad:	14 litros
Potencia nominal:	1,0 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:	an. 373 x prof. 485 x al. 250 mm
Peso:	10,25 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones de seguridad



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.

No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el dispositivo. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.

- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Proteger el dispositivo de golpes, vibraciones, daños al panel de control y suciedad.
- No utilizar **nunca** el dispositivo con las manos húmedas o mojadas.
- No dejar **nunca** el dispositivo sin supervisión cuando esté en funcionamiento.



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

El líquido puede alcanzar altas temperaturas. Esto conlleva ciertos peligros: quemaduras, escaldaduras, vapor caliente, piezas y superficies calientes en contacto con el cuerpo humano. Al abrir la tapadera del dispositivo calentado, puede que salga vapor caliente y el agua condensada provoque quemaduras.

- Llevar guantes de protección adecuados para tocar la tapadera cuando el dispositivo esté en funcionamiento.
- No mover el dispositivo cuando esté en funcionamiento.

El líquido puede causar quemaduras al derramarse.

- No verter demasiada agua en el dispositivo.
- No tirar el agua cuando el dispositivo esté caliente.
- Antes de vaciarlo, comprobar la temperatura del líquido encendiendo el dispositivo un momento.

Durante el funcionamiento puede salir vapor de agua. Este vapor puede dañar al condensarse otros dispositivos que se encuentren cerca.

- Guardar una distancia suficiente con otros dispositivos.

Elementos de seguridad y protección

El dispositivo está equipado con una **protección contra el funcionamiento en seco.**

Cuando se enciende la máquina de cocción sous-vide sin agua, en la pantalla aparece la palabra **FILL** y se bloquea el dispositivo.

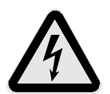
- Utilizar el dispositivo solo con la rejilla dentro.
- Controlar el estado del dispositivo con regularidad y en función del uso.

5.2 Colocación y conexión

Colocación

- Desembalar el dispositivo y retirar todo el material de embalaje.
- Colocar el dispositivo en el lugar previsto sobre una superficie plana y estable resistente a altas temperaturas y que aguante el peso del dispositivo con el agua y los alimentos preparados.
- Colocar el dispositivo en una estancia bien ventilada con una temperatura ambiente entre +5℃ y +40°y una humedad del aire de 10-80 % .
- No colocar **nunca** el dispositivo en entornos húmedos o mojados.
- Colocar el dispositivo fuera del alcance de los niños y vigilar que no bloquee ninguna salida de emergencia.
- No colocar el dispositivo cerca de fuegos abiertos, hornos eléctricos, estufas u otras fuentes de calor.
- Guardar una distancia suficiente con otros dispositivos y paredes para asegurar una buena circulación del aire.

Conexión

 ***¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

¡La conexión inadecuada del dispositivo puede causar lesiones corporales!

Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de identificación).

¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!

¡Respetar las indicaciones de seguridad!

- El circuito del enchufe debe estar protegido por lo menos con 16A. Conectar el dispositivo solo directamente a un enchufe de pared; se prohíbe utilizar ladrones o enchufes múltiples.
- Colocar el dispositivo de tal modo que la clavija sea fácilmente accesible para desenchufar rápidamente el dispositivo si fuera necesario.

5.3 Modo operativo, elementos de control e indicadores

5.3.1 Ajustes de fábrica

Si se desconecta el dispositivo de la alimentación, se restablecerán los ajustes de fábrica de todos los valores:

- Temperatura del agua: 56℃
- Temperatura interna del producto: 55℃
- Tiempo de cocción: 1 hora
- Tiempo de inicio diferido: 0 h

5.3.2 Modo operativo

La máquina de cocción sous-vide tiene varios modos de cocción.

Temperatura del agua °C ≈:

En este modo se ajusta solo la temperatura del agua durante el proceso de cocción. El usuario decide cuando finalizar el proceso de cocción y sacar los alimentos preparados.

Temperatura interna del producto °C:

En este modo se cocina con una temperatura del agua superior a la temperatura interna del producto deseada. El dispositivo controla el proceso de cocción con ayuda del sensor de temperatura interna (accesorio opcional).

Cuando se alcanza la temperatura interna del producto deseada, el dispositivo emite una señal óptica (parpadean los valores en la pantalla y el diodo de temperatura interna) y una señal acústica breve. El dispositivo deja de calentar. Se puede apagar el dispositivo y sacar los alimentos preparados.

Tiempo de cocción:

En este modo la diferencia entre la temperatura del agua y la temperatura interna del producto preparado es muy pequeña. No se necesita el sensor de temperatura interna.

Cuando transcurre el tiempo de cocción ajustado, el dispositivo emite una señal óptica (parpadean los valores en la pantalla y el diodo de tiempo de cocción) y una señal acústica breve. El dispositivo deja de calentar. Se puede apagar el dispositivo y sacar los alimentos preparados.

5.3.3 Panel de control

El dispositivo se controla con los botones que hay en el panel de control en la parte delantera del dispositivo.



5.3.4 Elementos de control e indicadores

⏻	**Botón principal** **Encendido: pulsar el botón** ➢ Se enciende el diodo de temperatura del agua °C≈. ➢ Aparece la temperatura actual del agua. ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta. **Apagado: pulsar el botón** Si el dispositivo permanece conectado a la alimentación: ➢ El dispositivo pasa al modo de espera. ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende. ➢ Los valores ajustados permanecen en la memoria. Si se apaga el dispositivo y se desconecta de la alimentación: ➢ Se restablecen los ajustes de fábrica de todos los valores.
MOD	**Botón MOD** Pulsando el botón **MOD** se puede seleccionar el modo operativo deseado. Ejemplo: Si se pulsa dos veces el botón **MOD** después de encender el dispositivo, se selecciona el modo operativo **Tiempo de cocción**. • Confirmar la selección del modo operativo pulsando el botón **OK** o esperar 5 segundos.

	➢ Se enciende el diodo °C ≈, °C o ⏲ correspondiente y se puede comenzar a operar con los valores ajustados. Si se quiere operar con otros valores, pulsar el botón **SET** y con ayuda de los botones **Λ** y **V** ajustar los parámetros de cocción deseados y, a continuación, guardarlos pulsando el botón **OK**.  ***¡ADVERTENCIA!*** Vigilar que el dispositivo funciona en el modo operativo deseado después de ajustar los valores. Comprobar que se enciende el diodo correspondiente.
	Modo operativo **Temperatura del agua**: ➢ Se enciende el diodo °C ≈. ➢ En la pantalla aparece la temperatura actual del agua. ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta.
	Modo operativo **Temperatura interna del producto**: Si el sensor de temperatura interna está conectado: ➢ Se enciende el diodo °C. ➢ En la pantalla aparece la temperatura actual dentro del producto. ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta.  ***¡ADVERTENCIA!*** Se puede introducir y guardar el valor de la temperatura interna del producto incluso cuando el sensor de temperatura interna **no** está conectado. En tal caso, aparece un mensaje de error. ➢ El diodo de temperatura interna del producto parpadea, en la pantalla parpadea el símbolo - - - - y suena una señal acústica breve. • Apagar el dispositivo y conectar el sensor de temperatura interna. • Seleccionar el modo operativo **Temperatura interna del producto** y confirmar pulsando el botón **OK**.

	Modo operativo **Tiempo de cocción**: ➢ Se enciende el diodo ⏲. ➢ En la pantalla aparece el símbolo - - - - y, después de pulsar el botón **OK** o esperar un momento, aparece el tiempo ajustado. ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta.
SET	**Botón SET** El botón **SET** sirve para seleccionar el valor que se va a ajustar (temperatura del agua, temperatura interna del producto, tiempo de cocción). ➢ Parpadean el valor en la pantalla y el diodo °C, °C o ⏲ correspon-diente. En este momento se pueden cambiar los ajustes.  ***¡ADVERTENCIA!*** No se puede ajustar una temperatura interna del producto superior a la temperatura del agua. En caso de ajustar una temperatura del agua inferior a la temperatura interna del producto, el dispositivo adapta automáticamente la temperatura interna del producto a la temperatura del agua. En caso de ajustar una temperatura interna del producto superior a la temperatura del agua, aparece un mensaje de error. ➢ El diodo de temperatura interna del producto parpadea, la indicación de la pantalla parpadea y suena una señal acústica breve.
Λ V	**Botones de flechas** Con ayuda de los botones de flechas se puede ajustar el valor deseado. Mantener el botón pulsado; los valores varían despacio al principio y después más rápido.
OK	**Botón OK** Funciones del botón **OK**: • confirmar el modo operativo seleccionado o • guardar el valor ajustado o • pasar al ajuste del **tiempo de inicio diferido** después de ajustar previamente el **tiempo de cocción**.

	¡INDICACIÓN! Si después de cambiar los valores no se pulsa el botón **OK**, el dispositivo restablece los valores guardados anteriormente después de 5 segundos. Selección del modo operativo **Temperatura del agua** o **Temperatura interna del producto** con el botón **MOD**: ➢ Después de pulsar el botón **OK** se enciende la pantalla y el diodo °C≈ o °C correspondiente. ➢ En la pantalla aparece la temperatura actual del agua o la temperatura interna del producto. Selección del modo operativo **Tiempo de cocción** con el botón **MOD**: Además de ajustar el **tiempo de cocción**, se puede ajustar el **tiempo de inicio diferido** (en intervalos de 1 h). ➢ Después de pulsar el botón **OK** se encienden la pantalla y el diodo . ➢ Después de pulsar el botón **SET** comienza a parpadear el valor en la pantalla. Se puede cambiar el tiempo de cocción ajustando el valor deseado con los botones de flechas. ➢ Al pulsar el botón **OK** se guarda el valor y se pasa al ajuste del tiempo de inicio diferido. ➢ En la pantalla parpadea el tiempo de inicio diferido señalizado con la letra **h**. Con ayuda de los botones de flechas se puede ajustar el valor deseado y guardarlo pulsando el botón **OK**. ➢ La pantalla muestra el valor; el tiempo de inicio diferido está señalizado con la letra **h**. Si se quiere iniciar el proceso de cocción de inmediato, ajustar el tiempo de inicio diferido a **“0 h”** y confirmar con el botón **OK**. ➢ En la pantalla aparece el tiempo de cocción ajustado sin la letra **h**.
°C ≈	**Diodo de temperatura del agua** • El diodo se enciende si se selecciona el modo operativo Temperatura del agua. • El diodo parpadea cuando se puede cambiar el valor con los botones de flechas.

°C	**Diodo de temperatura interna del producto** • El diodo se enciende si se selecciona el modo operativo Temperatura interna del producto. • El diodo parpadea cuando se puede cambiar el valor con los botones de flechas. • El diodo parpadea después de alcanzar la temperatura interna del producto ajustada (también suena una señal acústica). • El diodo parpadea al intentar ajustar una temperatura interna del producto superior a la temperatura del agua ajustada (también suena una señal acústica).
	Diodo de tiempo de cocción • El diodo se enciende si se selecciona el modo operativo Tiempo de cocción. • El diodo parpadea cuando se puede cambiar el valor con los botones de flechas. • El diodo parpadea después de transcurrir el tiempo de cocción ajustado (también suena una señal acústica).
85.0	**Pantalla (4 caracteres)** • La pantalla se enciende cuando el dispositivo está en funcionamiento e indica el valor actual del parámetro seleccionado. • La pantalla parpadea cuando se puede cambiar el valor con los botones de flechas. • La pantalla parpadea después de finalizar el proceso de cocción (también suena una señal acústica). • En caso de error, en la pantalla parpadea el símbolo - - - - (también suena una señal acústica). • En la pantalla aparece la palabra **FILL** si la bandeja está vacía y hay que echar agua. La **temperatura** aparece en °C en un margen de 25.0 a 85.0. El **tiempo de cocción** aparece en horas (antes del punto) y en minutos (después del punto). ➢ Ejemplo: La indicación **20.35** significa que el tiempo de cocción es de 20 horas y 35 minutos. El **tiempo de inicio diferido** está señalizado con la letra h y aparece en horas (antes del punto) y en décimas de horas (después del punto). ➢ Ejemplo: La indicación **10.2h** significa que el tiempo de inicio diferido es de 10 horas y 12 minutos. La indicación **10.5h** significa que el tiempo de inicio diferido es de 10 horas y 30 minutos.

	Señal acústica La señal acústica breve indica • p.ej. en el modo operativo Temperatura interna del producto y Tiempo de cocción el final del tiempo de cocción y el apagado del calentamiento. • así como determinados errores (p.ej. la introducción de un valor fuera del margen admisible).
	Conector del sensor de temperatura interna del producto El conector para meter la clavija del sensor de temperatura interna se encuentra en la parte trasera del dispositivo, arriba a la derecha.

5.4 Servicio



¡ADVERTENCIA!

Al abrir la tapadera del dispositivo calentado, puede que salga vapor caliente y el agua condensada provoque quemaduras.

- Llevar guantes de protección adecuados para tocar la tapadera cuando el dispositivo esté en funcionamiento.



¡INDICACIÓN!

La temperatura del agua y la temperatura del producto al llenar el dispositivo dependen de la receta.

Para cocinar **carne** se recomienda el modo operativo **Temperatura interna del producto**, para preparar **verduras** el modo más indicado es el **Tiempo de cocción**.

Le recomendamos comprar el **libro** disponible como accesorio opcional titulado **“Sous-vide: introducción fácil a la técnica de cocción suave”**.

5.4.1 Preparación para la cocción a baja temperatura



¡ADVERTENCIA!

Las temperaturas aplicadas en la cocción sous-vide son por lo general insuficientes para esterilizar los productos preparados como en el caso de los métodos de cocción tradicionales.

- Hay que vigilar que los productos base sean de alta calidad y observar la máxima higiene para evitar problemas de salud por la cocción a baja temperatura.

- Utilizar solo bolsas de vacío indicadas para temperaturas superiores a 90℃.
- No reutilizar las bolsas de vacío.

Colocación de la rejilla

 ***¡ADVERTENCIA!***

La rejilla sirve de protección contra el fondo caliente de la bandeja y garantiza un flujo óptimo de agua alrededor del producto.

- Utilizar siempre el dispositivo con la rejilla.
- Colocar la rejilla en la bandeja.

Vertido del agua

 ***¡ADVERTENCIA!***

Si se enciende el dispositivo sin agua, en la pantalla aparece la palabra **FILL**.

El fondo de la bandeja se calienta mucho y el dispositivo puede sufrir daños.

- No utilizar nunca el dispositivo sin agua.
- No utilizar líquidos inflamables.

El líquido puede causar quemaduras al derramarse.

- No verter demasiada agua en el dispositivo.

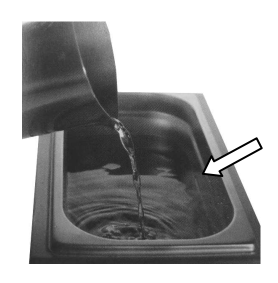
☞ ***¡INDICACIÓN!***

La calidad del agua (agua de red) depende de las condiciones locales.

El agua de mala calidad puede dañar el dispositivo.

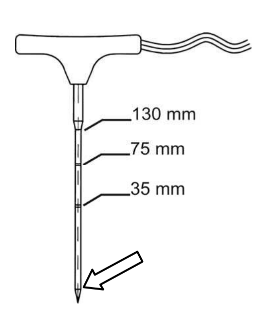
- ➢ El agua ferruginosa puede hacer que se oxide hasta el acero inoxidable.
- ➢ El agua clorada puede causar corrosión por picado.
- ➢ El agua destilada y desionizada puede causar corrosión.
- ➢ El agua dura con gran contenido de cal provoca la aparición de sedimentos de cal en la bandeja.

- Utilizar agua ablandada o descalcificada.



- Verter agua en la bandeja.
- Vigilar que el nivel de agua con el producto dentro llegue siempre hasta la marca, incluso durante el proceso de cocción.
- En caso de necesidad, se puede añadir agua previamente calentada.
- Utilizar la tapadera incluida en la entrega o las bolas para reducir el vapor (accesorio opcional) para minimizar la pérdida de calor y vapor de agua.

Uso del sensor de temperatura interna del producto (accesorio opcional)

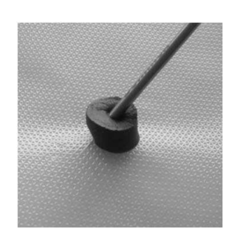


Durante la cocción en el modo **Temperatura interna del producto**, utilizar el sensor disponible como accesorio opcional para medir la temperatura dentro del producto y controlar el proceso de cocción.

El sensor de temperatura se encuentra cerca de la punta del sensor de temperatura interna.

En el sensor de temperatura interna se han señalizado marcas para productos de diverso grosor como puntos de orientación.

- Retirar el capuchón de protección de la punta del sensor de temperatura interna.



- Pegar en la bolsa seca con el producto a cocer un disco de sellado. El disco de sellado impide que entre el aire al insertar el sensor de temperatura interna en la bolsa de vacío.
- Para ello, retirar la película de protección de la parte inferior del disco de sellado y pegar bien el disco a la bolsa.



- Clavar el sensor de temperatura interna en el centro del disco de sellado para que la punta quede en el centro del producto preparado.

Ejemplo:

- Para un producto de 75 mm de grosor, clavar el sensor de temperatura interna tan dentro del producto preparado como para que se vea la marca de 75 mm junto a la superficie del disco de sellado.

  Cuando los productos tengan otro grosor (p.ej. 50 mm), utilizar las marcas como orientación y clavar el sensor de temperatura interna hasta el punto apropiado entre las marcas.



¡INDICACIÓN!

- Cuando los productos tengan diverso grosor, utilizar siempre el sitio más gordo para medir.
- Cuando los productos tengan menos de 35 mm de grosor, hay que tener cuidado de no atravesar la bolsa de vacío hasta el otro lado. En este caso recomendamos clavar el sensor de temperatura interna transversalmente.

5.4.2 Modo operativo Temperatura del agua



¡INDICACIÓN!

En el modo operativo **Temperatura del agua** el proceso de cocción no está controlado por el dispositivo. El usuario decide por si mismo cuando finalizar el proceso de cocción.

- Encender el dispositivo con el botón principal ⏻.
  - ➢ Se enciende el diodo de temperatura del agua °C≈.
  - ➢ Aparece la temperatura actual del agua.
  - ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta.
- Utilizando el panel de control del dispositivo, ajustar el valor deseado de la temperatura del agua. Para ello pulsar el botón **SET**.
  - ➢ Comienzan a parpadear el valor en la pantalla y el diodo °C≈.
- Cambiar el valor con los botones **∧∨**.
- Guardar el valor pulsando en botón **OK**.



- Colocar en el agua el producto preparado dentro de la bolsa de vacío.
- Utilizar la tapadera incluida en la entrega para minimizar la pérdida de calor y vapor de agua.
- Después de transcurrir el tiempo de cocción, sacar el producto preparado.
- Apagar el dispositivo con el botón principal ⏻.

5.4.3 Modo operativo Temperatura interna del producto

HINWEIS!

En el modo operativo **Temperatura interna del producto**, el proceso de cocción es controlado por el sensor de temperatura interna y finaliza después de alcanzar la temperatura interna deseada.

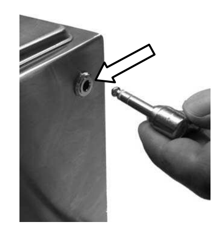
¡INDICACIÓN!

No se puede ajustar una temperatura interna del producto superior a la temperatura del agua.

En caso de ajustar una temperatura del agua inferior a la temperatura interna del producto, el dispositivo adapta automáticamente la temperatura interna del producto a la temperatura del agua.

En caso de ajustar una temperatura interna del producto superior a la temperatura del agua ajustada, aparece un mensaje de error.

➢ El diodo de temperatura interna del producto °C parpadea, la indicación de la pantalla parpadea y suena una señal acústica breve.



- Clavar en el producto el sensor de temperatura interna a través del disco de sellado pegado en la bolsa de vacío del modo descrito en la página 132.
- Meter la clavija del sensor de temperatura interna en el conector del dispositivo.

- Encender el dispositivo con el botón principal.
  - ➢ Se enciende el diodo de temperatura del agua °C.
  - ➢ Aparece la temperatura actual del agua.
  - ➢ El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta.
- Utilizando el panel de control del dispositivo, ajustar el valor deseado de la temperatura del agua. Para ello pulsar el botón **SET**.
  - ➢ Comienzan a parpadear el valor en la pantalla y el diodo °C**.**
- Cambiar el valor con los botones **Λ V**.
- Guardar el valor pulsando en botón **OK**.



- Pulsando el botón **MOD**, seleccionar el modo operativo Temperatura interna del producto y confirmar la selección con el botón **OK**.
  - ➢ Se enciende el diodo de temperatura interna del producto °C.
  - ➢ En la pantalla aparece la temperatura actual dentro del producto.
- Utilizando el panel de control del dispositivo, ajustar el valor deseado de la temperatura interna del producto. Para ello pulsar el botón SET.
  - ➢ Comienzan a parpadear el valor en la pantalla y el diodo °C.
- Cambiar el valor con los botones **Λ V**.
- Guardar el valor pulsando en botón **OK**.
  - ➢ En la pantalla aparece la temperatura actual dentro del producto.



- Colocar en el agua el producto preparado dentro de la bolsa de vacío.
- Utilizar la tapadera incluida en la entrega para minimizar la pérdida de calor y vapor de agua.

¡INDICACIÓN!

El dispositivo indica que se ha alcanzado la temperatura interna del producto mediante una señal óptica (el valor en la pantalla y el diodo °C parpadean) y acústica (suena una señal acústica).

- Después de transcurrir el tiempo de cocción, sacar el producto preparado.
- Apagar el dispositivo con el botón principal.

5.4.4 Modo operativo Tiempo de cocción



¡INDICACIÓN!

En el modo operativo **Tiempo de cocción**, el proceso de cocción finaliza automáticamente después de transcurrir el tiempo de cocción ajustado.

¡INDICACIÓN!

El **tiempo de cocción** aparece en horas (antes del punto) y en minutos (después del punto).

- Ejemplo:

  La indicación **20.35** significa que el tiempo de cocción es de 20 horas y 35 minutos.

El **tiempo de inicio diferido** está señalizado con la letra **h** y aparece en horas (antes del punto) y en décimas de horas (después del punto).

- Ejemplo:

  La indicación **10.2h** significa que el tiempo de inicio diferido es de 10 horas y 12 minutos.

  La indicación **10.5h** significa que el tiempo de inicio diferido es de 10 horas y 30 minutos.

- Encender el dispositivo con el botón principal ⏻.
  - Se enciende el diodo de temperatura del agua °C.
  - Aparece la temperatura actual del agua.
  - El diodo en la parte inferior derecha de la pantalla se enciende cuando el dispositivo calienta.
- Utilizando el panel de control del dispositivo, ajustar el valor deseado de la temperatura del agua. Para ello pulsar el botón **SET**.
  - Comienzan a parpadear el valor en la pantalla y el diodo °C.
- Cambiar el valor con los botones **ΛV**.
- Guardar el valor pulsando en botón **OK**.
- Pulsando el botón **MOD** seleccionar el modo operativo Tiempo de cocción y confirmar la selección con el botón **OK**.
  - Se enciende el diodo.
  - Aparece el valor actual ajustado para el tiempo de cocción.

- Utilizando el panel de control del dispositivo, ajustar el tiempo de cocción deseado. Para ello pulsar el botón **SET**.
  - ➢ Comienzan a parpadear el valor en la pantalla y el diodo ⏲.
- Cambiar el valor con los botones **ΛV**.
- Al pulsar el botón **OK** se guarda el valor y se pasa al ajuste del tiempo de inicio diferido.
  - ➢ En la pantalla parpadea el tiempo de inicio diferido señalizado con la letra **h**.

Con ayuda de los botones **ΛV** se puede ajustar el valor deseado y guardarlo pulsando el botón **OK**.

- ➢ Se enciende la indicación de la pantalla; el tiempo de inicio diferido está señalizado con la letra **h**.

Si se quiere **iniciar de inmediato** el proceso de cocción, ajustar el tiempo de inicio diferido a **"0 h"** y confirmarlo con el botón **OK**.

- ➢ En la pantalla aparece el tiempo de cocción ajustado sin la letra **h**.



- Colocar en el agua el producto preparado dentro de la bolsa de vacío.
- Utilizar la tapadera incluida en la entrega para minimizar la pérdida de calor y vapor de agua.

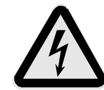
☞ ***¡INDICACIÓN!***

El dispositivo indica que ha transcurrido el tiempo de cocción mediante una señal óptica (el valor en la pantalla y el diodo ⏲ parpadean) y acústica (suena una señal acústica).

- Después de transcurrir el tiempo de cocción, sacar el producto preparado.
- Apagar el dispositivo con el botón principal ⏻.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de choque eléctrico!

- Antes de la limpieza y reparación, desenchufar el dispositivo de la alimentación (¡sacar la clavija!).
- No aclarar directamente el dispositivo con un chorro de agua. No utilizar limpiadoras de alta presión ni máquinas de vapor.
- Para evitar un choque eléctrico, no meter el dispositivo, el cable ni la clavija en agua u otros líquidos.



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de incendio al utilizar desinfectantes a base de alcohol

- En caso de necesidad, se puede utilizar un desinfectante a base de alcohol (p.ej. isopropanol).
- Asegurar una ventilación suficiente.
- No utilizar fuegos abiertos cerca del dispositivo.
- No fumar.



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!

- No tirar el agua cuando el dispositivo esté caliente.
- Antes de vaciarlo, comprobar la temperatura del agua encendiendo el dispositivo un momento.
- Llevar gafas y guantes de protección durante los trabajos de limpieza.
- No utilizar productos de limpieza agresivos, p.ej. alcohol etílico.
- Respetar los principios de seguridad indicados por los fabricantes de los productos de limpieza y desinfección.



¡INDICACIÓN!

- No meter el dispositivo en el lavavajillas para lavarlo.
- No meter el dispositivo en agua para lavarlo.

6.2 Limpieza

- Después de utilizar el dispositivo, sacar la rejilla y vaciar la bandeja.
- Sacar el agua de la bandeja con un utensilio apropiado y secar minuciosamente.
- Limpiar con regularidad el dispositivo.
- Utilizar para limpiar jabón de lejía y productos de limpieza recomendados para acero inoxidable.
- Descalcificar con regularidad la bandeja del dispositivo, sobre todo si se utiliza agua con mucha cal. Para ello, utilizar productos descalcificadores de uso comercial que no dañen el acero inoxidable, el aluminio ni el plástico. Respetar las indicaciones del fabricante indicadas en el envase del descalcificador.

6.3 Conservación

- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales**.**
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!



7. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

 ***¡ATENCIÓN!***

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡INDICACIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120